

Titre à Finalité Professionnelle CUISINIER

PARCOURS INDIVIDUALISÉ

Une formation modulaire pour adapter chaque parcours de formation aux profils des participants



BLOCS DE COMPÉTENCES LIÉS AU MÉTIER DE CUISINIER

• Production culinaire

- Élaboration de menus variés, en fonction des modes de préparations techniques
- Détermination des coûts de revient et commande des matières premières
- Préparation et réalisation d'un menu, en respectant les règles de sécurité au travail et en appliquant les règles d'hygiène alimentaire

• Piloter et animer la production culinaire de l'équipe

- Pilotage du travail de l'équipe en cuisine
- Contrôle de l'application des règles d'hygiène et de sécurité dans le cadre du plan de maîtrise sanitaire (PMS) et document unique en restauration (DUERP)

Objectifs



Code RNCP : 37867
date d'enregistrement 19/07/2023



OBJECTIFS DE LA FORMATION :

- Élaborer des menus variés, en fonction des modes de préparations techniques
- Déterminer des coûts de revient et commande des matières premières
- Préparer et réaliser un menu, en respectant les règles de sécurité au travail et en appliquant les règles d'hygiène alimentaire
- Piloter le travail de l'équipe en cuisine
- Contrôler l'application des règles d'hygiène et de sécurité dans le cadre du plan de maîtrise sanitaire (PMS) et document unique en restauration (DUERP)

PRÉREQUIS

- **Demandeurs d'emploi ou salariés** : sans condition d'âge (parcours individualisé).
- **Publics concernés** : Avoir une expérience certaine en tant que commis de cuisine
- **Conditions** : Avoir validé son projet professionnel de Cuisinier
- **Prédispositions** : goût réel pour les métiers de l'Hôtellerie restauration, être organisé, sens du contact, souhait de travailler en équipe, créativité et bonne résistance physique.

RÉSULTATS ATTENDUS

Titre à Finalité Professionnelle CUISINIER

validé par : CERTIFICATIONS et SERVICES - TOURISME
HÔTELLERIE RESTAURATION LOISIRS

MODALITÉS D'ORGANISATION

DURÉE : 525 heures en Centre et 245 heures en entreprise.

DATES : du Lundi 25 novembre 2024 au Lundi 12 mai 2025

RYTHME :

- **En centre** :
 - du Lundi au Vendredi de 08h30 à 12h00 et de 13h30 à 17h00
- **En entreprise** :
 - Horaires de l'entreprise (35 heures par semaine - repos dominical obligatoire)

EFFECTIF : Groupe de 06 à 12 personnes

LIEU DE LA FORMATION :

CATALYSE Chemin Saint Frai 65600 SÉMÉAC

LE SUIVI PERSONNALISÉ

Un **accompagnement individuel** est réalisé par un formateur référent unique tout au long de la formation, pour suivre et réajuster le parcours de formation aux besoins de la personne.

Un positionnement préalable effectué en amont, ainsi qu'un entretien individuel avec le formateur référent permettent d'analyser le parcours antérieur et les acquis de la personne, d'échanger sur les objectifs de la formation et de proposer un parcours de formation individualisé.

LIEUX & CONTACTS :

TOULOUSE (31) :

- 05 62 14 14 78
- Julie PUYET : juliesoukra@catalyse.fr

SÉMÉAC (65) :

- 05 62 45 34 93
- Patricia ARTIGUES : patriciaartigues@catalyse.fr

PAU (64) :

- 05 59 27 55 40
- DA COSTA Christophe : secretariatpau@catalyse.fr

